Просто хорошая газета

Отдушина

12+

№51 (798) 18 декабря 2019 года

ГАЗЕТА РЕКЛАМНАЯ ДЛЯ ДОСУГА

Издатель УП «Газета Слонимская» Основана 18 октября 2002 года Выходит один раз в неделю



Виталий Вильковский на трассе

ФОТО ИЗ АРХИВА ВИТАЛИЯ ВИЛЬКОВСКОГО

Слонимский гонщик покорил бездорожье

В субботу, 14 декабря, в Минске прошла торжественная церемония чествования победителей и призеров по итогам спортивного сезона чемпионата Республики Беларусь по эндуро «Four Seasons» 2019 года. Слонимчанин Виталий Вильковский выступал под 22-м номером, участвовал в классе В1 и по сумме очков превзошел остальных. В итоге поднялся на высшую позицию пьедестала.

Эндуро – это агрессивный вид спорта на мотоциклах по бездорожью и на специализированных спортивных трассах, заваленных булыжниками, брусьями, а также напичканных другими препятствиями, которые могли бы стать реальной преградой для обычного водителя транспортного средства, но не для гонщиков-эндуристов.

Слово «эндуро» — французского происхождения и означает «выносливость».

Просматривая видео, которое сняли сами ребята во время заездов, невольно ловишь себя на мысли, что участвовать в таких соревнованиях смог бы не каждый. Этот захватывающий вид мотоспорта для тех, кто умеет совладать с собой, безупречно чувствует свою технику и способен проявить силу духа, отвагу и умение в самые непредсказуемые моменты.

Как рассказал корреспонденту «ГС» победитель нынешнего соревнования класса В1 Виталий Вильковский, такие соревнования проходят каждый сезон на протяжении всего года. В этом году для гонщиков турнир начался в январе. Заезды проходили на разных, ранее неизвестных участникам участках. Стартовал турнир у мужественных парней и их железных коней в Смолевичах на базе киностудии «Беларусьфильм». По итогам этапа Виталий тогда смог стать первым в своем классе. Следующий заезд был в конце марта в Заславле. Это был весенний этап, и для слонимчанина он был крайне сложным.

— На весеннем этапе я стал вторым. Я не сумел доехать круг — двигатель мотоцикла не выдержал напряжения и лопнул. Пришлось досрочно завершить соревнования, — поведал гонщик. — Летом у меня тоже был этап не очень успешный. Я уступил третье место участнику из Барановичей. В моем мотоцикле лопнула лапка кикстартера. Чтобы представить вам, насколько поломка мотоцикла была серьезной, скажу, что глушить мотоцикл я не мог даже на дозаправке. Иначе бы просто его не завел. Два с половиной круга так и катался, не заглушая двигатель железного коня.

Июльский заезд проходил в Полоцке, на Двине, а осенью катались в Силичах. К слову сказать, в крайнем заезде Виталий чуть не упал с обрыва. Благо помогли товарищи, находившиеся рядом — вытащили технику и гонщика.

Слонимчанин поделился, что сложности заезда были в том, что проходили на территории с валунами. Если самому участнику из города над Щарой было просто управлять техникой, то мотоциклу пришлось нелегко. Нередко случается, когда после таких соревнований техника разбивается, ее приходится долго ремонтировать.

Свой мотоцикл Виталий собрал сам. По регламенту техника класса, в котором участвовал слонимчанин, не должна превышать двадцати лошадиных сил.

— Участки, на которых мы соревнуемся, нам остаются неизвестными до дня заезда, чтобы мы даже не пробовали их обкатать. Организаторы выбирают территорию с рельефом покруче, чтобы меньше затрачивать сил для ее подготовки. На заезды нам даётся определенное время — примерно 2-2,5 часа. За это время мы должны совершить максимально количество кругов. Обычно за этап мы проезжаем около 10 км. Чтобы было зрителям интереснее смотреть программу, мы периодически должны возвращаться на старт. В моем классе участвовало сорок гонщиков, но только около десятка были реально сильными соперниками. Для большинства участников преграда на дорогах являются главной сложностью. Но не для меня, — сообщил Виталий.

К соревнованиям слонимский гонщик подошел, как он сам признался, целенаправленно. Он точно знал, что одержит победу, и его уверенность в свои силы не подвела.

От организаторов — общественного объединения «Белорусская федерация мотоциклетных видов спорта» и команды организаторов Enduro Legion — победители получили памятные призы. Виталию Вильковскому вручили также кубок и диплом.

Максим СУДИЛОВСКИЙ

СЛОНИМСКИЙ «ОЛИМПИК» ПОБЕДИЛ В ТУРНИРЕ ПО МИНИ-ФУТБОЛУ



Победители

14-15 декабря в Слониме проходил турнир по мини-футболу среди мальчиков 2012 г. р. и младше.

Победителем турнира стала команда «Олимпик» (2012 г. р.) из Слонима (тренер Сергей Дубень).

В заключительной и, как оказалось, решающей игре они переиграли команду ДЮСШ ФК «Барановичи» со счётом 8:1.

До этого были побеждены команды СДЮШОР «Неман» из Гродно — 7:5, ДЮСШ №1 Слонима — 7:1, «Динамо» Слоним — 8:2 и «Олимпик» (2013 г. р.) — 8:2.

В матче фактически за второе место ДЮСШ ФК «Барановичи» была сильнее СДЮШОР «Неман» — 6:2.

В итоге команды разместились в следующем порядке:

1-е место — «Олимпик» (2012 г. р.) Слоним
2-е место — ДЮСШ ФК «Барановичи»
3-е место — СДЮШОР «Неман»
4-е место — ДЮСШ №1 Слоним
5-е место — «Динамо» Слоним
6-е место — «Олимпик» (2013 г. р.) Слоним

Сергей БУЗУН
ФОТО АВТОРА

КРАЯЗНАЎСТВА

Вандроўка на радзіму Адама Міцкевіча


На Свіцязі восенню

У нашай сям`і з пакалення ў пакаленне — магчыма, на генным узроўні — передаецца цяга да падарожжаў, да краязнаўства. Мой дзед па мацярынскай лініі яшчэ ў 30-х гадах XX стагоддзя некалькі разоў сплаўляў плыты па Нёмане ад Любчы аж у Прусію. Так, гэта быў спосаб зарабіць грошы. Але на самай справе — месячнае воднае падарожжа ў спартанскіх умовах.

Пазней ужо мой бацька пешшу і на ровары абышоў і аб`ездзіў усю Навагрудчыну. Гены вандроўніка, напэўна, перадаліся і мне, а пасля і маім дзецям, якіх мы з жонкай бралі ў водныя паходы з ранняга дзяцінства, у 3-4-гадовым узросце. Цяпер сын штогод летам па некалькі разоў выязджае з сям`ёй у Ліпічанскую пушчу, выбіраючы для бівака прыгожыя глухія месцы на берагах Шчары ці Нёмана. А там і вогнішча, і рыбалка, і купанне, і радыяльныя пешыя выхады па грыбы і ягады, да месцаў дыслакацыі партызанскіх атрадаў, расказы пра гераічнае мінулае ляснога краю старэйшых жыхароў пушчанскіх вёсак.

А вось у канцы кожнага лета наш сямейны маршрут заўсёды ляжыць каля возера Свіцязь. Ільвіную долю часу ўнукі праводзяць у вадзе. Хто купаецца, хто рыбу вудзіць. Дзясяткі разоў збіраўся пасля водных працэдур звазіць іх у Завоссе, на радзіму Адама Міцкевіча. Ад іх, разморанных гаючай свіцязянскай вадой і летняй спякотай, не атрымліваў згоды, таму адкладаў паездку на восень.

І вось 8 лістапада, пачакаўшы, калі рассеецца ранішні туман, на аўтамабілі выехалі ў бок Валеўкі. Паўгадзіны — і мы на беразе дзівоснай Свіцязі. Возера на тым жа месцы, што і летам, але атмасфера зусім іншая. Замест шумлівага шматтысячнага натоўпу ўсяго некалькі чалавек. Дубы-волаты, скурчыўшы лісце, здаюцца больш магутнымі, азёрная вада, якую не ў стане былі закаламуціць і сотні купальшчыкаў, цяпер яшчэ больш празрыстая.

Радкі аднаго з паэтычных твораў, белай фарбай нанесеныя на вялікі валун пры самым узбярэжжы, успрымаюцца больш узнёсла:

Калі Навагрудскія ўбачыш прасторы,
Ракітнік разлапісты, нізкі,
Каня супыні ля Плужынскга бору,
Каб глянуць на возера зблізку.

Па волі лёсу мне даводзілася глядзець на гэты цуд прыроды ў розныя поры года сотні, а можа, і тысячу разоў, бо побач, у Валеўцы, прайшлі мае школьныя гады.

Заўжды на Свіцязі былі людзі. Рыбакі, праезджыя, экскурсанты, у тым ліку і замежныя. Калінікалі рабілі прыпынак і рэйсавыя аўтобусы, даючы магчымасць пасажырам падысці да вады і дакрануцца да яе. Так і на гэты раз: маладая пара ў шлюбным уборы праводзіла, як модна цяпер гаварыць, фотасесію, а непадалёку купка людзей на раскладным століку падсілкоўвалася бутэрбродамі, ды на воднай гладзі ўдалечыні калыхалася рыбацкая лодка.

Бясспрэчна, Свіцязь робіць чалавека хоць крыху лепшым. Яна міжволі і неўпрыкмет, як кажа мой сябар Уладзімір Хільмановіч, змушае задумацца пра сэнс нашага існавання, пра харawство створанай Богам прыроды, пра тое, што ўсё некалі сыходзіць на дно і адраджаецца ў іншым абліччы. Свіцязь — гэта рэінкарнацыя, гэта сувязь з іншым светам, гэта найвышэйшая прыродная эстэтыка і пошук душэўнай гармоніі.

Вось чаму гэтае возера натхняла на творчасць многіх мастакоў, пісьменнікаў, паэтаў. Адам Міцкевіч, Ян Чачот, Уладзімір Высоцкі, Максім Рыльскі, Янка Брыль, Уладзімір Калеснік, Уладзімір Караткевіч, Яўген Еўтушэнка, Андрэй Вазнясенскі. Хіба ўсіх пералічыш?

ПРАЦЯГ БУДЗЕ

Валерый ПЕТРЫКЕВІЧ, Дзятлава

Пазнай сябе на фота

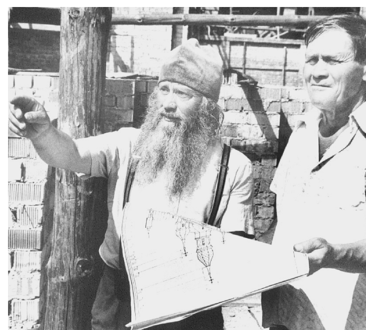
Паважаныя чытачы! Пазнавайце на старых фотаздымках сябе, сваіх знаёмых і блізкіх і тэлефануйце нам: 8 (01562) 29-999, 8 (029) 133-04-21 у працоўныя дні з 9:30 да 17:30. Найбольш цікавыя расповеды пра герояў здымкаў будуць надрукаваны ў газеце, а іх аўтары атрымаюць запрашальныя квіткі на спектаклі Слонімскага драматычнага тэатра.


За сталом

На фотаздымак будаўнікоў, надрукаваны ў мінулым нумары «Аддушыны», першай адгукнулася наша чытачка Ніна Манкевіч.

— На здымку злева святар Віктар Бакавец, які яшчэ 30 гадоў назад збіраўся адбудоўваць Спаса-Праабражэнскі сабор. Як бачна на здымку, будаўніцтва ўжо пачалося. Яго памочніка я не ведаю, — расказала Ніна Іванаўна.

Настаяцеля Спаса-Праабражэнскага сабора ў Слоніме айца Віктара пазнаў на здымку таксама наш чытач Уладзімір Скок.


Будаўнікі

Яшчэ адна наша чытачка пазнала на здымку свайго дзядулю.

— На гэтым здымку — мой дзядуля Генадзь Адамавіч Александровіч (справа) і бацюшка Віктар Бакавец падчас будаўніцтва Спаса-Праабражэнскага сабора ў Слоніме. Дзядуля памёр 14 гадоў назад, а айцец Віктар і цяпер служыць у адбудаваным ім храме, — распавяла Ганна Валянцінаўна Сярогіна.

Святара Віктара Бакаўца і Генадзя Александровіча на здымку пазнала і наша даўняя чытачка Ірына Гембіцкая.

Мікола КАНАНОВІЧ

ФОТА З АРХІВА «ГС»

Владислав Берг — футболист года



ФОТО ИЗ АРХИВА «ГС»

Владислав Берг (в полёте)

Лучшим футболистом ФК «Слоним 2017» в 2019 году по результатам опроса «ГС» среди слонимских специалистов и болельщиков стал Владислав Берг.

Каждый из опрашиваемых указал трёх лучших, по его мнению, игроков слонимской команды. За первое место присуждалось три балла, за второе — два, за третье — один балл.

По итогам опроса Владислав Берг набрал 39 баллов (5 первых мест, 10 вторых и 4 третьих — 5x3+10x2+4=39) и стал победителем.

Илья Трачинский получил 30 баллов (7x3+2x2+5=30) и занял второе место.

Третьим с 27 баллами (4x3+4x2+7=27) оказался Дмитрий Сай.

Четвёртым с 16 баллами (2x3+4x2+2=16) — Вадим Спасюк.

Пятым с 14 баллами (3x3+1x2+3=14) — Василий Журневич.

Шестое и седьмое место с 11 баллами (2x3+2x2+1=11) поделили Георгий Читанава и Иван Кириченко.

По одному баллу досталось Алексею Чернодарову и Анатолию Жукову.

Сергей БУЗУН

Ответы участников опроса

Валерий Сидорчик, начальник отдела спорта и туризма райисполкома	Илья Трачинский,	Владислав Берг	Дмитрий Сай
Сергей Демидик, директор СДЮШОР №3	Дмитрий Сай	Владислав Берг	Вадим Спасюк
Сергей Солдатенко, директор ФК «Слоним 2017»	Дмитрий Сай	Василий Журневич	Илья Трачинский
Леонид Лагун, главный тренер ФК «Слоним 2017»	Илья Трачинский	Владислав Берг	Иван Кириченко
Александр Кадовбик, старший тренер ФК «Слоним 2017»	Илья Трачинский	Иван Кириченко	Владислав Берг
Александр Гусар, тренер ФК «Слоним 2017»	Илья Трачинский	Иван Кириченко	Владислав Берг
Александр Бурак, тренер и оператор ФК «Слоним 2017»	Василий Журневич	Дмитрий Сай	Владислав Берг
Виктор Асаевич, ветеран слонимского футбола	Вадим Спасюк	Владислав Берг	Дмитрий Сай
Андрей Талерчик, завуч ДЮСШ №1	Владислав Берг	Дмитрий Сай	Илья Трачинский
Руслан Корнев, тренер ДЮСШ №1	Владислав Берг	Вадим Спасюк	Алексей Чернодаров
Андрей Молчанов, тренер ДЮСШ №1	Владислав Берг	Вадим Спасюк	Дмитрий Сай
Георгий Татарашвили, тренер РФСК	Василий Журневич	Владислав Берг	Дмитрий Сай
Игорь Игнатович, ветеран слонимского футбола	Иван Кириченко	Владислав Берг	Илья Трачинский
Денис Куцко, игрок МФК «Форсаж»	Владислав Берг	Дмитрий Сай	Илья Трачинский
Юрий Левошик, игрок МФК «Форсаж»	Иван Кириченко	Владислав Берг	Илья Трачинский
Виктор Юницкий, ветеран физкультуры и спорта	Владислав Берг	Георгий Читанава	Василий Журневич
Виктор Савчин, судья-информатор	Илья Трачинский	Вадим Спасюк	Дмитрий Сай
Александр Захаренко, журналист	Илья Трачинский	Вадим Спасюк	Дмитрий Сай
Николай Антоник, болельщик	Василий Журневич	Георгий Читанава	Анатолий Жуков
Игорь Ильченко, болельщик	Георгий Читанава	Владислав Берг	Василий Журневич
Владимир Двоежонов, болельщик	Илья Трачинский	Владислав Берг	Георгий Читанава
Андрей Панасеня, болельщик	Дмитрий Сай	Илья Трачинский	Владислав Берг.
Александр Песляк, болельщик	Вадим Спасюк	Владислав Берг	Дмитрий Сай
Игорь Сорока, болельщик	Дмитрий Сай	Илья Трачинский	Василий Журневич
Дмитрий Шевчик, болельщик	Георгий Читанава	Дмитрий Сай	Вадим Спасюк

В Слониме открылся специализированный магазин обоев и люстр

13 октября в Слониме распахнул двери новый магазин, который специализируется на продаже обоев, люстр и других сопутствующих товаров.



В торговой точке в широком ассортименте представлены обои многообразных цветовых решений производства Беларуси, России, Украины. Здесь Вам опытные продавцы помогут подобрать обои на бумажной, флизелиновой, виниловой основе для спальни, зала, детской, прихожей, кухни.

В магазине представлен огромный выбор качественных и недорогих светильников и люстр производства России, Украины, Китая, в ближайшее время ассортимент пополнится европейскими товарами из Италии, Франции, Австрии. Более того, в магазине можно выбрать люстры и светильники по каталогу без дополнительной платы за доставку.

Опытные продавцы помогут Вам подобрать напольное покрытие по доступной цене. Также в магазине Вы сможете приобрести клей для обоев, лампочки, удлинители, провода и многое другое.

Покупка товаров в магазине «Обои и люстры» — это:

- ✓гарантия качества
- ✓долгий срок службы
- ✓низкие цены
- ✓покупка товара по карте рассрочки.

Приглашаем Вас посетить магазин «Обои и люстры», который находится по адресу: г. Слоним, Красноармейская, 73л (вход через магазин «Копеечка»).

Время работы:
вторник-пятница — с 9.00 до 19.00
суббота-воскресенье — с 9.00 до 15.00
понедельник — выходной.

На правах рекламы
ИП Новарчук А.А., УНП 591748696

Анна ВОЛОДАЩУК
anna@gs.by

КОНКУРС

ДЕЛИТЕСЬ КАДРАМИ НЕОБЫЧНЫХ ПРИЧЕСОК И ВЫИГРЫВАЙТЕ СЕРТИФИКАТ ОТ САЛОНА-ПАРИКМАХЕРСКОЙ «ЖАН-СТИЛЬ»!

Прическа — важная часть внешности, которая может изменить образ человека. Мы объявляем фотоконкурс «Какая классная прическа!».

Присылайте свои фото с необычными, классными, стильными прическами.

Победитель фотоконкурса получит сертификат на прическу от салона-парикмахерской «Жан-Стиль» и несколько подарочков от «Газеты Слонимской»

Приём фотографий продлится с 29 ноября по 24 декабря 2019 г.

Голосование будет проходить на сайте gs.by 25 декабря 2019 г. Присылайте ваши фото на эл. ящик **anna@gs.by, gs@gs.by**.

Анна ВОЛОДАЩУК
anna@gs.by

Участники



Варвара Дербис



Татьяна

Приглашаем незабываемо провести Новый год в развлекательных заведениях «Золотой Феникс», «Оазис», «Пятачок»

Всего несколько недель осталось до наступления нового года. Самое время задуматься о встрече этого важного мероприятия. Ведь как новый год встретишь, так его и проведешь... Мы предлагаем ТОП-3 мест, где можно незабываемо отпраздновать Новый год в Слониме.



Ресторан «Золотой Феникс» — идеальное место для встречи Нового года

Ресторан находится в самом центре Слонима. Волшебную ночь в праздничной атмосфере в ресторане «Золотой Феникс» Вам обеспечит весь обслуживающий персонал. Живая музыка, вкусная еда, доброжелательная атмосфера, уютный интерьер — новогодняя ночь пройдет на высшем уровне с множеством вкусных сюрпризов от шеф-повара Елены.

Гордость ресторана «Золотой Феникс» — домашние изыски белорусской кухни. Повар Елена подготовила превосходное новогоднее меню.

— Мы стараемся готовить вкусные блюда по доступной цене. К Новому году, чтобы удивить гостей, мы приготовили новогоднее меню. Лидером среди горячих закусок будет говяжий язык по-гречески. В состав блюда входит говяжий язык, пассерованный помидорами, перцем, луком, чесноком и запеченный в сырной корочке.

Еще один новогодний хит праздничного стола — лангет из свиной шеи, с пассерованными овощами, соусом из помидоров в собственном соку и корнишонами, гарнированный отварным картофелем.

В качестве новогодней закуски можно отведать рыбную закуску, блины с семгой, мясное ассорти, свежие овощи, вкусный фермерский салат со свининой, свежими шампиньонами, ветчиной и отварным картофелем. Эти блюда не оставят никого равнодушным. Среди закусок — мясные, куриные рулеты, буженина, мясная, овощная нарезка, и конечно же, новогоднее застолье не обойдется без традиционного оливье.

В ресторане «Золотой Феникс» представлено многообразие горячих и прохладительных напитков.

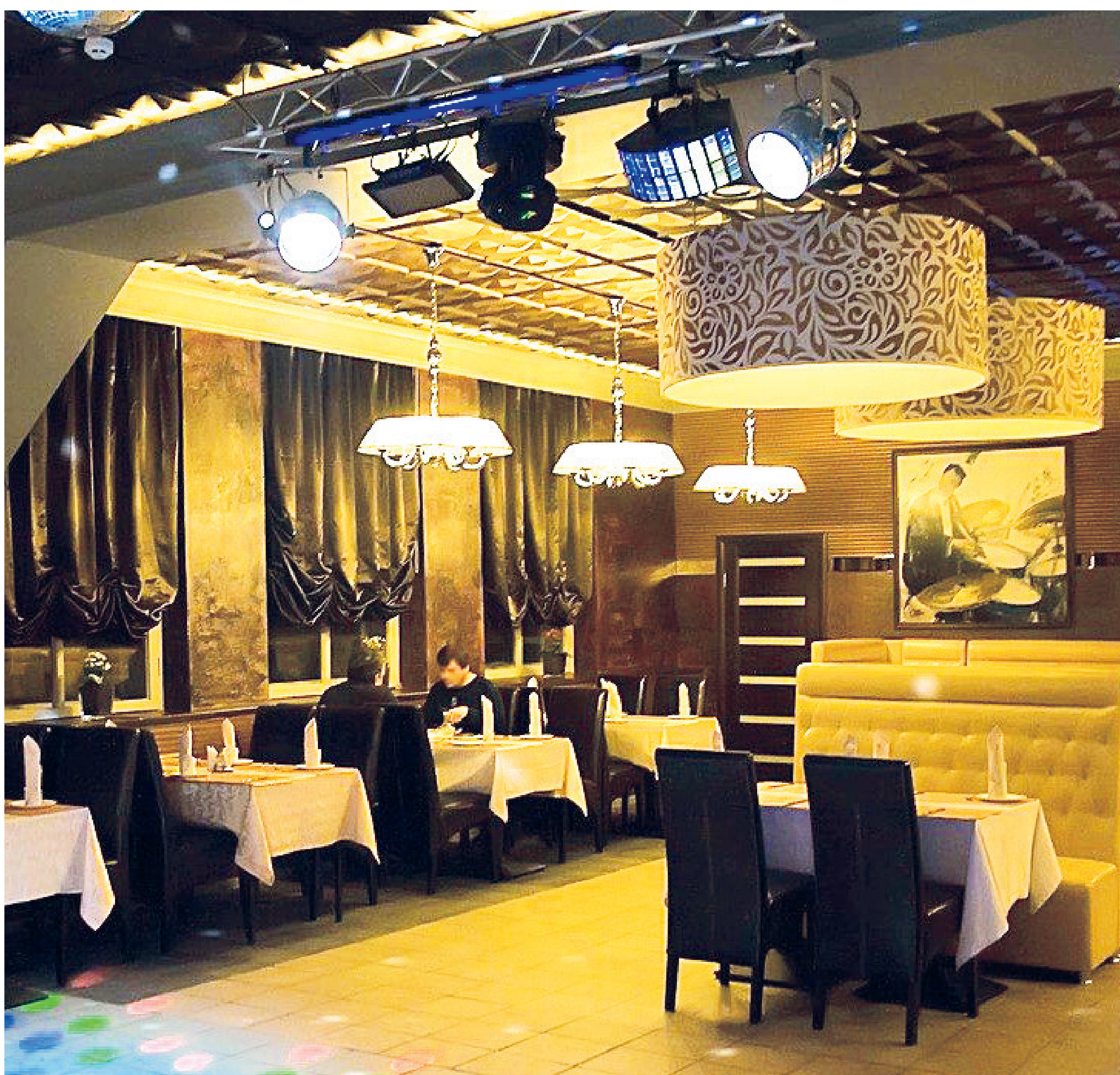
Завершить праздничный фуршет можно потрясающим десертом, — рассказала повар ресторана Елена Михайловна.

Ресторан находится по адресу: г. Слоним, ул. Карла Маркса, 4.

Бар «Пятачок» — самое лучшее место для отдыха с друзьями

Провести время весело можно и в баре «Пятачок». Забавный интерьер, центральное местоположение, улыбчивые официанты, привлекательные цены, большая аппетитная пицца, настоящий fast food и много чего еще!

Ждем Вас по адресу: г. Слоним, ул. Красноармейская, д. 8А.





Кафе «Оазис» — идеальное место для встреч

В кафе «Оазис» можно прекрасно отпраздновать новогодний корпоратив в кругу друзей, просто уединиться с любимым человеком в уютной обстановке или в кругу семьи провести новогоднюю ночь без хлопот, наслаждаясь вкусной едой и приятной атмосферой.

В кафе «Оазис» повар готовит каждый день новые вкусные первые и вторые блюда. Здесь можно выпить фирменный кофе «Оазис», отведать вкуснейшие десерты, например итальянский десерт тирамису, штрудель с мороженым, кексы, блинчики со сладостями.

В кафе «Оазис» рады видеть Вас по адресу: г. Слоним, ул. Первомайская, 17.

Если Вы еще не решили, где встретить Новый год, приходите в наши развлекательные заведения!

ЧТПУП «Формула вкуса», УНП 590318676

На правах рекламы

Анна ВОЛОДАЩУК
anna@gs.by

Что нового и интересного приготовить на Новый 2020 год

2020 год — год белой металлической Крысы. Изучив запросы хозяйки наступающего года, можно сказать следующее по поводу блюд на праздничном новогоднем столе:Рекомендовано: мясо, рыба, овощи, фрукты, крупы, сладости и, конечно, сыр нескольких видов



Горячий шоколад в домашних условиях. Рецепт из какао с жареным зефиром, маршмеллоу и печеньем

Ингредиенты:

2 стакана молока и 1 стакан воды (или молока)
1/4 чашки какао-порошка
2 ст. л. шоколадного сиропа
3 столовые ложки сахара
1 щепотка соли
Крекеры измельченные для украшения ободка кружки
1/2 стакана зефира (маршмеллоу)

Приготовление:

Разогреть духовку и установить решетку выше середины (достаточно высоко, чтобы запечь зефир). Положите лист для выпечки на решетку.

Нагреть молоко и воду в кастрюле на среднем огне — около 5 минут. Осторожно, чтобы не перегреть молоко.

Добавить какао-порошок, шоколадный сироп, сахар и соль и энергично взбить до однородной консистенции.

Взять несколько штук зефира и протереть ими ободок кружек, чтобы к ним приклеились крекеры. Измельчить крекеры в крошку, перевернуть кружку и окунуть ее в крекерную крошку. Также можно добавить немного крошки на дно кружки для аромата.

Влить горячий шоколад и положить сверху 1/4 стакана зефира. Осторожно установить кружки на противень в духовке и запекать, пока зефир не станет золотисто-коричневого цвета. Следить за тем, чтобы зефир не сгорел.

Украсить горячий шоколад шоколадным сиропом и оставшимися крошками от печенья.



Куриная грудка на сковороде с пряностями и черносливом по-марокканcки

Ингредиенты:

4 половинки куриной грудки без кожи;
2 ст. л. оливкового масла
1 стакан нарезанного лука
2 больших зубчика чеснока, нарезанных
1 ст. л. цельной муки
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого тмина
2 стакана куриного бульона
1 стакан чернослива
3 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. меда
нарезанная свежая петрушка.

Приготовление:

① Посыпьте курицу солью и перцем. Нагрейте масло в большой сковороде на среднем огне.

② Добавьте курицу и поджарьте до золотистого цвета около 4 минут на каждой стороне.

③ Используя щипцы, положите мясо на тарелку. В эту же сковороду добавьте лук и чеснок и тушите, пока лук не начнет смягчаться около 3 минут.

④ Добавьте муку, имбирь, корицу и тмин. Тушите, помешивая, еще в течение 1 минуты. Постепенно влейте бульон. Положите чернослив, лимонный сок и мед. Кипятите до тех пор, пока соус не загустеет, или около 8 минут. Как проверить готовность соуса? Если имеет плотную структуру и полностью покрывает ложку, значит, он готов.

⑤ Положите обжаренные куриные грудки обратно в сковороду с соусом. Тушите на медленном огне около 2 минут.

⑥ Перед подачей выложите курицу и соус на блюдо, украсьте петрушкой, и можно подавать.



Простые и вкусные рецепты конфет из орехов и сухофруктов

Это полезные конфеты без сахара состоят из натуральных продуктов: орехов, меда и сухофруктов. Они идеально подойдут для здорового питания в семьях, где есть маленькие детки, станут любимым и востребованным десертом.

Полезные конфеты без сахара у вас получатся, если взять для их приготовления:

Финики. Этот замечательный натуральный продукт является хорошим средством для профилактики заболеваний сердца, желудка, почек, а также онкологии. Финики необходимо употреблять в пищу женщинам, которые готовятся к рождению ребенка, для облегчения родов, кормящим матерям для повышения лактации. Мужчинам этот полезный фрукт придаст энергию и силу.

Изюм. Он ценится за то, что содержит много железа, очень полезно употребление изюма при анемии, болезнях сердца, малокровии. Также его нужно ввести в рацион, если есть проблемы с органами дыхания.

Курага. Она очень полезна при заболеваниях сердца и сосудов. Также курагу нужно есть беременным женщинам, чтобы избежать снижения гемоглобина в крови и анемии.

Инжир. Этот сухофрукт рекомендуется при проблемах с желудком и заболеваниях сердца. Он повышает иммунитет человека, придает бодрости, сил и энергии, а также способствует выведению вредных веществ и шлаков из организма.

Чернослив. Сушеная слива рекомендована при проблемах с желудком, запорах, помогает в похудении и оздоровлении всего организма. Кроме того, чернослив обладает хорошими противомикробными свойствами и поможет справиться с инфекционными заболеваниями.

Рецепт конфет из сухофруктов и орехов

Давайте поскорее перейдем от слов к делу и приготовим вкусные, а главное, очень полезные для организма домашние конфеты из сухофруктов и орехов.

Ингредиенты для приготовления:

Сухофрукты: изюм, курага и чернослив — общий вес 300 граммов;

Орехи фундук и грецкие — 100 граммов;

Какао-порошок или стружка кокоса, чтобы украсить наши конфетки.

Приготовление:

Для начала мы хорошо вымоем и обдадим кипятком сухофрукты. Это нужно сделать для того, чтобы в наш десерт не попали разные ненужные примеси и бактерии.

Хорошо вымытые сухофрукты измельчим блендером или при помощи мясорубки. Можно сделать это и обычным ножом, но тем однороднее будет конфетная масса, тем лучше получится наше лакомство.

Грецкие орехи тоже измельчаем, а фундук оставляем целым.

Смешиваем измельченные орехи и сухофрукты и приступаем к формированию конфет.

Возьмем целый орешек фундука и вокруг него формируем аккуратный шарик из приготовленной сухофруктовой массы.

Готовый шарик обваляем в какао или кокосовой стружке и положим на блюдо. Таким образом, из данного количества продуктов у нас получится 15 конфеток диаметром в 2 сантиметра.

Готовые конфетки можно отправить на несколько часов в холодильник, чтобы они лучше застыли, а можно сразу угостить ими своих малышей.

Детям такие сладости придутся по вкусу, а родители могут быть спокойны, так как состав конфет полезный и натуральный.

womlifeclub.ru

Подготовила Анна ВОЛОДАЩУК
anna@gs.by

ШЛЯХ ДА БОГА

Выратавацца — мэта хрысціянскага жыцця

З усім нядаўна мы ўступалі ў Калядны пост, давалі перад сабой абяцанні быць літасцівымі у адносінах да сваіх блізкіх, часцей бываць у царкве, дапамагаць тым, каму складана. Мы зараказаліся ахаваць сябе ад усяго мітуслівага і паспрабаваць наблізіцца да Таго, хто даў нам жыццё. Здавалася, гэта было яшчэ ўчора! Але праходзіць дзень за днём, і мы ўвесь час сябе супакойваем: калі выправіцца і звярнуцца да свайго Выратавальніка ўсім імкненнем, усімі сваімі думкамі сёння ў мяне не атрымалася, то заўтра зраніцы я абавязкова пачну сваё жыццё з чыстага ліста.


Нараджэнне Ісуса

Час посту паволі набліжаецца да завяршэння, але ці змяніліся мы, ці зрабіліся чысцейшымі нашы сэрцы? Ужо на наступным тыдні ў вернікаў рымска-каталіцкага веравызнання завяршаецца Адвэнт. З глыбокай хрысціянскай радасцю і весялосцю яны будуць сустракаць галоўнае свята — Раство Хрыстова. Пройдзе яшчэ два тыдні, і ўжо ў праваслаўных храмах загучыць спеў «Хрыстос нараджаецца, славіце!» Нашы душы раскрываюцца, гатовыя прыняць Немаўля Хрыста. А нашы думкі? Ці дапамогуць яны заўважыць намператварэнне свету, якое явіў Сын Божы сваім хвалебным Нараджэннем, ці падзея прамільгне з чарадой іншых дзён нашага жыцця?

Але ці варта чакаць таго «заўтра», калі мы нарэшце будзем гатовыя пачаць сваё жыццё нанова? Ці не прасцей пачаць змяняць сябе сёння, цяпер, у гэтую хвіліну? Каб памяняць сваё стаўленне да жыцця, патрэбна рашучасць, падобна той, якую нядаўна праявіў семінарыст завочнага аддзялення Мінскай духоўнай семінарыі, калі выратаваў дзяцей, якія праваліліся пад лёд.

Здарылася ўсё ў Баранавічах. Вяртаючыся са службы, бацюшка Валянцін Скрабец з матушкай убачылі трох дзяцей, якія, не разлічыўшы трываласць лёду, праваліліся ў ваду. Нядоўга думаючы пра тое, хто гэтыя дзеці, святар зняў куртку і паспяшаўся на дапамогу ўжо тонучым дзецям. Разлік ішоў на хвіліны. Дапамогі чакаць не было адкуль.

Сітуацыя завяршылася шчасліва. Трое дзяцей былі выратаваны. А цяпер давайце паглядзім на сітуацыю з духоўнага боку. Усведамляеце вы гэта ці не, але кожны з нас мае схільнасць да кепскіх і непрыстойных для хрысціяніна ўчынкаў. Як святар кінуўся на выратаванне дзяцей, апанаваны пачуццём выратаваць ад пагібелі дзяцей, з такой жа рашучасцю павінен кожны з нас прыкладваць высілкі, каб выратавацць ад бездані пекла сваю заражаную запалам душу. Для гэтага дастаткова ўсвядоміць, у якой згубнай сітуацыі мы цяпер знаходзімся. Як з пустазеллем, ледзь яно з'явіцца, змагаецца старанная і руплівая гаспадыня, так і мы павінны выкараняць згубныя ўчынкі, думкі, жаданні з сэрца, як толькі яны ў нас узнікнуць.

Няма грахоў маленькіх і вялікіх. Кожны грэх, па вучэнні Святога Пісання, вядзе да смерці найперш душы (Рым. 5:12). Што дапаможа чалавеку, пагружанаму ў мітусню бясконцых спраў, шукаць Боскай волі і не падмяняць сапраўдныя мэты другараднымі і неістотнымі з пазіцыі вечнасці?

Адказ вельмі просты — малітва. Прыклад яе сваім вучням, а разам з імі і ўсім Сваім паслядоўнікам даў Сын Божы Гасподзь Ісус Хрыстос, калі маліўся ў Эдэмскім садзе. У Евангеллі ад Лукі чытаем: «Ойча! О, калі б Ты меў ласку пранесці чашу гэту міма Мяне! Зрэшты не Мая воля, але Твая ды будзе» (Лк. 22,15).

Цікавы факт мы назіраем у словах, якія ідуць пасля: «...з'явіўся ж Яму Анёл з нябёсаў і ўмацоўваў Яго» (Лк. 22,16). Утаймоўванне сябе і прашэнне ў Бога дапамогі набліжае да нас усё мноства нябесных заступнікаў. Яны дапамагаюць нам пераадолець усе выпрабаванні, дзе нам не пад сілу самім справіцца. Іншага сродку, якім можна было б выратавацца, па вучэнні святых айцоў Царквы, не існуе — толькі малітва і праца (над сабой).

Максім СУДЗІЛОЎСКІ

Афиша

Слонимский драмтеатр

22 декабря, воскресенье

Спектакль для детей «Подарок для звёздочки», начало в 12.00, цена 4 руб.

Премьера спектакля для взрослых «Дом Бернарды Альбы», начало в 17.00, цена 7 руб.

Слонимский центр культуры

19 декабря, четверг

Посиделки «За чашкой чая», открытое заседание любительского объединения для пожилых людей «Надежда», начало в 12.00

Кинозал

18 декабря, среда

12.00, 14.00 «Холодное сердце 2» 3D (США, 6+, мультфильм, 1.43)

16.00, 19.30 «Полицейский с Рублёвки. Новогодний беспредел 2» 2D (Россия, 12+, 1.30)

17.30, 21.00 «Джуманджи: Новый уровень» 3D (США, 12+, приключения, 2.00) 5 руб.

19 декабря, четверг

12.00 «Холодное сердце 2» 3D (США, 6+, мультфильм, 1.43)

14.00 «Полицейский с Рублёвки. Новогодний беспредел 2» 2D (Россия, 12+, 1.30)

15.30 «Джуманджи: Новый уровень» 3D (США, 12+, приключения, 2.00)

17.30, 20.00 «Звёздные войны: Скайуокер. Восход» 3D (США, 16+, фантастика, 2.25)

20 декабря, пятница

12.00 «Холодное сердце 2» 3D (США, 6+, мультфильм, 1.43)

17.00 «Джуманджи: Новый уровень» 3D (США, 12+, приключения, 2.00)

19.00, 21.30 «Звёздные войны: Скайуокер. Восход» 3D (США, 16+, фантастика, 2.25)

21 декабря, суббота

12.00 «Холодное сердце 2» 3D (США, 6+, мультфильм, 1.43)

14.00 «Полицейский с Рублёвки. Новогодний беспредел 2» 2D (Россия, 12+, 1.30)

15.30 «Джуманджи: Новый уровень» 3D (США, 12+, приключения, 2.00)

17.30, 20.00 «Звёздные войны: Скайуокер. Восход» 3D (США, 16+, фантастика, 2.25)

22 декабря, воскресенье

12.00 «Холодное сердце 2» 3D (США, 6+, мультфильм, 1.43)

14.00 «Джуманджи: Новый уровень» 3D (США, 12+, приключения, 2.00)

16.00 «Полицейский с Рублёвки. Новогодний беспредел 2» 2D (Россия, 12+, 1.30)

17.30, 20.00 «Звёздные войны: Скайуокер. Восход» 3D (США, 16+, фантастика, 2.25) 5 руб.

Макарава хобі

— Каб цябе якая завала заваліла, каб ты не даждаў! — зеляпаніла на ўвесь надворак малая і худая як чапяла Сабіна Корчык, гледзячы ўслед свайму таўсматаму Макару, што, выбегшы з варот, праз выган шыбаваў да возера. За плячамі боўталася вудачка, а ў руцэ целяпалася пластмасавае вядзерца для рыбы. — Як працаваў, то ўсе выхадныя праседжваў на возеры, а цяпер, калі пайшоў на пенсію, ледзь не начуе там! — крычала, хоць Макар ужо быў далёка і не чуў. Затое чулі суседзі Валя і Мікіта Гарбейкі, якія ў сваім агародзе палолі грады.

— Не хвалюйся так, зараз рыбы табе прынясе. Ён жа самы заядлы рыбак у нашых Гірбенятах.

— Прынясе, а як жа, каб яго з вадой панесла! Бульбу на сотках трэба абганяць, дык ён і не думае, падвал трэба апратаць, бо не азірнешся, як новы ўраджай ссыпаць. Пра ўсё мне галава баліць, а не яму, пустадомку такому. Гэта рыбалка як усё адно кара нябесная, дый годзе.

— А мо на яго хто псоту навёў? — выказалася Валя. — Трэба табе падысці да бабкі Калароціхі ў Кляботвічы, няхай паварожыць ды здыме тую псоту.

— І праўда, падыду...

— Калі псота, то яшчэ паўбяды, — разважала далей Валя. — А можа, у яго гены такія? Бацька Макара таксама быў заядлы рыбак. Ты замуж прыйшла з далёкай вёскі, то не ведаеш, а я ж памятаю.

— А што гэна такое — гены?

— Ну тое, што па спадчыне перадаецца. Нездарма ж у народзе прыдумалі: якое дрэва, такі і клін, які бацька такі і сын. Раз гены, то так яно ўжо і будзе, — Валя махнула рукой і нагнулася над градай з гуркамі.

— От жа вы, бабы, і дурныя! — Мікіта пачаў збіраць з баразны траву, што напалоў у цыбулі, і выносіць на абмежак сушыць. — Псота, гены... Не разумееце ні халеры, то і маўчалі б. Гэта ў Макара хобі такое — рыбалка.

— А што гэна такое?

— Але, што?

Сабіна і Валя ўставіліся на Мікіту.

— Цемната! Кнігі трэба чытаць. Хобі ёсць у кожнага чалавека, толькі не кожны пра гэта ведае.

— А ў мяне якое? — зацікавілася Сабіна.

— А ў вас, бабы, ва ўсіх аднолькавае: балбатаць па некалькі гадзін без супынку. Вы ж як сыдзецеся ля плоту ці на вуліцы, то пра ўсё забудзецеся: і пра гаспадарку, і пра мужыкоў, што сядзяць галодныя.

— Ну пра тваё хобі я не пытаю, але ж яно ёсць. Як толькі дзе зазвіняць бутэлькі, то і хобі праяўляецца. Ляцеў бы туды стрымгалоў, каб мяне побач не было! — Валя злосна зірнула на мужа.

— Ой, не кажы так, суседачка! Ён, бачыш, і грады з табой поле, не тое што мой недавярак.

— Ага, поле, бо паабяцала вечарам паставіць бутэльку віна, а так чорта ён палоў бы.



МАЛЮНАК ЯЎГЕНА ІВАНОВА

Валюхаючыся на калдобінах, да Сабініных варот прысунулася легкавая аўтамашына: прыехала з Мінска дачка Іра з зяцем Мішам, а з імі і ўнук Колька, які перайшоў у пяты клас. Усе яны былі ў адпачынку і збіраліся на мора, але вырашылі на дзянёк завітаць у вёску.

— Бабуля, а дзед дома? — пацікавіўся Колька.

— Халеру ён дома! На возеры недзе сядзіць.

— О, то я да яго пабягу і дадому паклічу.

— Пакліч, пакліч, я дзеду прывёз цудоўны падарунак, ён будзе вельмі рад.

— Які яшчэ падарунак? — насцярожылася Сабіна.

— Вудачку мадэльную. Не трэба пільнаваць, калі рыба клюне, ды падсякаць. Ужо як клюне, то не сарвецца.

— Ох, доля мая горкая! Было добра, а стане яшчэ лепш. Цяпер мо і начаваць дадому не будзе прыходзіць і ніякай работы па гаспадарцы рабіць. Ну, зусім ніякай...

Колька з дзедам не замарудзілі вярнуцца з возера. Макар як убачыў вудачку, абрадаваўся нібы малое дзіця, абняў зяця.

— Дагадзіў дык дагадзіў, Мішачка! Век не забуду!

Да вечара зяць абагнаў бульбу, дачка памагла мацеры прапалоць грады. Пераначавалі і назаўтра ранічкай паехалі. А Макар чуць свет зноў пацёгся на возера. Апрабоўваць новую вудачку.

Пасля полудня Сабіна пайшла паглядзець, колькі ж ён рыбы налавіў. Вудачка тырчала над вадой, а ў вядзерцы былі два малыя карасі. Макар, прылёгшы на траву, хроп як пшаніцу прадаўшы. І раптам у бабінай галаве ўзнікла добрая думка. Яна пацїху сабрала вудачку і падалася дадому.

Праз якую гадзіну на надворак прыбег Макар. Ён быў устрывожаны.

— Нехта новую вуду ўкраў! Вядзерца пакінуў, а вуду ўкраў! Я крыху задрамаў, і вось на табе!

— Каб столькі і клопату, — не падзяліла яго трывогі Сабіна. — Ды, прынамсі, нічога дзіўнага: вудачка дарагая, то нехта і паквапіўся. Хоць дома будзеш часцей сутыкацца, што-кольвечы зробіш па гаспадарцы.

Макар, не заходзячы ў хату, узяў у пуні старую вуду і зноў падаўся на возера. Паабяцаў Сабіне:

— Знайду злодзея, вось пабачыш!

— Але ж, знойдзеш, — пасміхалася яна.

Макар кожны дзень хадзіў на возера, пільнаваў, хто з рыбакоў якой вудай ловіць. І аднойчы ўбачыў такую самую ў Кастуся Сініцы з суседняй вёскі Абадкі. Схапіў яе — і наўцёкі.

— Злодзей! — крычаў зніякавела Кастусю. — За такія выхадкі пад суд трэба аддаваць!

Але Кастусь дагнаў яго, бо быў маладзейшы і спрытнейшы, адабраў вуду і надаваў па вуху.

— Я сам купіў гэту вуду ў Маладзечне! — крыкнуў Макару, прыцісну́ўшы яго да зямлі.

Цямнейшы за навальнічную хмару прыцёгся бедны Макар дадому. Так перажываў з-за вуды, што Сабіна пашкадавала яго, палезла пад застрэшак пуні і дастала.

— На, каб табе дыхнуць не дало! — кінула рыбаку пад ногі. — Відаць, і праўда горш, чым зараза, гэнае хобі. Ад яго ніякай рады няма...

Леанарда ЮРГІЛЕВІЧ

За главного редактора Николай Николаевич Кононович

Учредитель **Виктор Владимирович ВОЛОДАЩУК**

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ НА РУССКОМ И БЕЛОРУССКОМ ЯЗЫКАХ

Телефоны редакции:
Velcom: 8-029-133-04-21
факс: 8 (01562) 2-90-00
звонить с 9.00 до **18.00**
Skype — gazslon

Для корреспонденции: 231799, г. Слоним, ул. Красноармейская, д.41
Юридический адрес: г. Слоним, ул. Красноармейская, 41

Регистрационное удостоверение №65 от 05.03.2009 года выдано Министерством информации Республики Беларусь. Свидетельство о госрегистрации УП "Газета Слонимская" ЮКЛ № 001845, выданное Гродненским областным исполнительным комитетом от 03.04.2003 г.

Свободная цена

Тираж номера 3010 экз.

Время подписания к печати по графику 17 декабря 2019 года 17:00

РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА
8(044) 715-90-03
8(044) 762-48-39; 8(044) 715-90-03
ул. Красноармейская, 41
e-mail: gs@gs.by, gazslon@gmail.com

Объем — два условных печатных листа.
Газета отпечатана в ГОУПП "Гродненская типография", Гродно, ул. Полиграфистов, 4. индекс 230025
ЛП №02330/39 от 27.03.2014
Заказ № 5775

Распространяется с газетой "Газета Слонимская" по подписке и в розницу по Республике Беларусь

ISSN 1991-3362



